

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi yang cukup tinggi berupa protein dan energi, karbohidrat, lemak, mineral, dan zat lainnya yang berguna bagi tubuh. Daging ayam memiliki rasa yang lezat dan harganya juga relatif murah, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Hidayat *et al.*, 2016).

Daging ayam mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi (Kurniawan *et al.*, 2010). Kerusakan daging ayam disebabkan karena mikroba seperti perubahan bentuk, adanya lendir, perubahan tekstur, menimbulkan bau dan rasa (Mielmann, 2006). Produk hasil ternak mempunyai resiko tinggi terhadap kontaminasi bakteri sehingga diperlukan adanya penanganan yang baik untuk memperpanjang masa simpan daging (Rahayu, 2006). Oleh karena itu penanganan yang dapat digunakan tujuan memperpanjang masa simpan daging antara lain dengan cara pendinginan, pembekuan, pemanasan, pengeringan, dan pengolahan.

Salah satu produk olahan yang di kenal masyarakat luas berupa sosis. Penggunaan daging dalam pembuatan sosis karena memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kestabilan emulsi serta sifat dari produk sosis yang dihasilkan (Winanti, 2013). Sosis merupakan makanan olahan dari daging yang dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah. Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, dan sapi,

Untuk menentukan mutu suatu produk dapat ditentukan dari beberapa aspek, diantaranya dengan melihat kualitas atau sifat organoleptiknya. Berdasarkan sifat atau kualitas produk dapat ditentukan berdasarkan sifat-sifat sensori, seperti warna, aroma, tekstur, rasa dan kekenyalan. Tetapi sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, warna merupakan tampilan terlebih dahulu dan sangat menentukan. Karena warna suatu produk pangan yang berperan penting terhadap penerimaan produk oleh konsumen. warna adalah sifat indera yang paling mudah untuk di deteksi oleh konsumen dibandingkan sifat indera lain seperti tekstur dan flavor (Winarno, 2008).

Jenis pewarna sintetis (buatan) lebih sering digunakan dalam pembuatan sosis dibandingkan pewarna alami. Namun karena penyakit yang ditimbulkan karena penggunaan pewarna sintetis maka perhatian terhadap penggunaan pewarna alami untuk bahan pangan semakin meningkat. Pewarna alami aman digunakan dalam bahan pangan dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Salah satu pewarna alami yang telah lama digunakan di Asia untuk memberi warna merah yang menarik pada produk makanan yaitu secang. Kayu secang apabila direbus akan memberikan warna merah muda. Kayu secang juga berkhasiat sebagai pengawet, antioksidan dan antibakteri sehingga dapat mengurangi bakteri dalam bahan pangan (Indah *et al.*, 2016).

Oleh karena itu pada penelitian ini secang akan digunakan sebagai pewarna alami pada pembuatan sosis ayam, diduga penambahan secang akan mempengaruhi kualitas organoleptik sosis ayam ditinjau dari aktivitas antioksidan, brazilin sebagai pewarna alami yang dimiliki oleh kayu secang dan memberikan pewarna merah, minyak atsiri sebagai salah jenis minyak esensial yang terkandung di dalam kayu secang. Sifatnya yang utama, adalah menimbulkan aroma yang khas dan unik. Kayu secang juga memberikan warna yang menarik sehingga bisa digunakan sebagai pewarna alami. Kayu secang mengandung flavonoid, tanin, brazilin, minyak atsiri dan lain-lain (Karlina *et al.*, 2016). Sebagaimana yang dilakukan oleh (Elisa, 2019) pada produk yoghurt susu kambing yang menggunakan infusa secang sampai level 15 % memperoleh kualitas yoghurt yang terbaik.

Berdasarkan hal diatas maka dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui Pengaruh Penggunaan Infusa Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) Terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Ayam dan mengetahui level penambahan infusa secang yang paling optimal terhadap kualitas organoleptik sosis daging

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini untuk mengkaji pengaruh penggunaan infusa secang (*Caesalpinia sappan* Linn) terhadap kualitas organoleptik sosis ayam dan mengetahui level penambahan infusa secang yang paling optimal terhadap kualitas organoleptik sosis daging ayam.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat mengurangi penggunaan bahan pewarna kimia dan memperoleh pewarna alami dari infusa secang yang digunakan dalam pembuatan sosis ayam.